

羊奶子果

陈亮

土话叫作羊奶子的植物，学名是披针叶胡颓子，就从小和这类植物打交道的经验看，其显著特征是小灌木、皮实、好活。羊奶子树没有顶高大的，它扩张势力范围的方法是一条根上生起一大丛来。如果四周没有高大乔木和竹林围裹，它可以数十年都维持一大丛的样子生长。人从少年到了中年，走到当年吃个半饱的荒地去看，羊奶子树还是那样子，没准儿一大丛中间的植株还是你幼年爬过的。

羊奶子树最怕大树遮阴，只要旁边大树起来了，羊奶子树马上就病怏怏的，结的果不说又小又苦，还总青着。阳面的也许都过季了，林阴下的青果还是那样挂着，不需多久又无声地落完了。这样的树上你是看不到春天的，遮个三五年，树也就慢慢死掉了。

羊奶子果是名副其实的春果，红得比樱桃还要早些，四月中旬就已经登熟了，小指头大的通红透亮的果实，外形像山羊的奶头，红得发暗。羊奶子树的果实很有特点，视树木而

定：同一区域里有些树结的就很甜，有些树结出来的就发苦；结甜果的树年年结的都是甜果，丰年荒年的区分只是果品外形，结苦果的树就总结苦果，再风调雨顺也不成。小孩子分辨果子好坏，笨的摘一把就往嘴里喂，咽下去的是甜的，“呸呸呸”直吐口水的就是苦的；聪明点的看鸟，远远地看见鸟飞进飞出的准甜。

羊奶子树叶粗糙如砂纸，带着细小绒毛。花也没有看头，它开小米粒样的白花，花味浅，花期极短，一两天就全看不见了。但是果实一成熟就全不一样了，红彤彤一大丛，热热闹闹，论观赏性比深秋的枸杞还要好。只是果实成熟后挂不了几天，一场春雨就能打得七零八落。

羊奶子果是孩子们的最爱。成熟后的羊奶子果皮极薄，丢一颗进嘴里，舌头一顶就整个地在嘴里炸开，甜味弥漫，孩子们幸福的眼睛眯成月牙状。不过这样的细品不是吃它的好方法，要摘一大把塞进嘴里，一颗又一颗羊奶子果不分先后先在嘴里炸开，将春天

的甜美和芬芳留在齿颊，咕咚一声咽下去，从喉咙口到胃里一路留香。我记忆里最好的吃法是在路边摘两大片水窟窿叶，前后交叠做成斗笠状，摘一个“斗笠”的羊奶子果坐到路边仰着脖子往嘴里倒，很过瘾！然后戴上水窟窿叶的斗笠，跑进明媚春光里。又吃又玩，让人觉得春天真好，阳光真美妙。

羊奶子树是野树，过去也没人专门栽培，走在路上遇着了，大人小孩都伸手拉过枝条，摘几把解解春天勃发的馋意。“果实本天成，妙嘴偶吃之。”这样率性率真的吃法让人开怀，也让人怀念。

羊奶子果实变了，不过，变的大概不是它的味道。近年来每到羊奶子果成熟的季节，经常能在朋友圈里看到主推它的文字或视频，什么“长寿果”“养生果”的标签跟着就出来了。嘿，可了不得！又是平喘、活血、止痛，又能用于治疗跌打损伤、痔疮，简直比王母娘娘的蟠桃还能。在各种吹嘘下，羊奶子登堂入室，开始有人专门种植了。对种植这件事，

我是举双手赞成，但是不希望它被神化。羊奶子果如果成了什么都能治的“万能果实”，那我再回忆这份野趣还能有多大的意思？其实就是普通水果，只是稀奇点。困扰羊奶子果推向更大市场的因素，从来不是什么奇特功效尚不为人知——是因为羊奶子果皮太薄，经不起长途运输，轻轻一颠簸就烂了。

我的家乡山货很多，具有开发价值的也不少。什么五味子啦，八月瓜啦，沙瓜啦，都是极具地域特色的稀罕物，但制约它们进一步为吾乡乡民增收的因素还是在口味、保存和运输上。以羊奶子果来说，青果时就摘下，倒是容易解决保存和运输的问题，可是人工催熟的羊奶子果又苦又涩；制成果酱又牺牲了口感。

“坐见茅斋一叶秋，小山丛桂鸟声幽。不知叠嶂夜来雨，清晓石楠花乱流。”羊奶子红了，樱桃黄了，石楠花快开尽了，一个季节就要过去了。

（作者单位：四川省三台县人民检察院）



海上归来

汤青摄影作品

品作家专稿·“海鲜英雄传”③

樱笋鲟鱼

王寒

黄永玉曾经画过八哥，题字：“鸟是好鸟，就是话多。”我也想对鲟鱼说一句，鱼是好鱼，就是刺多。

宋朝彭渊材平生有五恨：一恨鲟鱼多骨，二恨金橘太酸，三恨莼菜性冷，四恨海棠无香，五恨曾子固不能诗。张爱玲也有人生三恨：一恨海棠无香，二恨鲟鱼多刺，三恨红楼未完。两人都道鲟鱼美味，都恨鲟鱼刺多。

鲟鱼风姿绰约，色白如银，鳞片闪亮，苏东坡、郑板桥等皆称鲟鱼为“绝色”；清人谢朓甚至把鲟鱼比作美人西施，说江上打上来的鲟鱼，有西施倾城倾国的貌。黄梅雨季，鲟鱼肥美，可叹出梅后盛夏就到了，再也难吃到这样的美味，言语间是掩不住的遗憾。

人世間，越有才华的人越有个性，是谓恃才傲物、桀骜不驯；江湖上，越是肥美的鱼，越是刺多。鲟鱼扁首燕尾，清雅秀美，但身上多刺，性格刚烈，简直就是烈女，离了水，立刻红颜消殒。李时珍《本草纲目》言，“一丝挂网即不复动”，说只要渔网触碰到鳞片，它就决绝地告别人间，故有“惜鳞鱼”之称。

西晋的张翰为了莼鲈之思，毅然辞官，回归故乡，而比他早一百多年的东汉名士严子陵为了一尾鲟鱼，长隐富春江边，不入庙堂。富春江鲟鱼，与黄河鲤鱼、太湖银鱼、松江鲈鱼，并称为中国四大名鱼。相传，严子陵的同窗光武帝刘秀，封他为谏议大夫，请他出山辅佐治国，严子陵终是放不下舌尖上的美味和春江垂钓之乐，宁可当村夫野老。

鲟鱼名气很大，但鲟鱼的鲜美远胜于鲈鱼。著名吃货苏东坡对鲟鱼的评价就是：“尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”作为东海边上长大的吃货，我对这一评价深以为然。东坡居士是识货之人。

在江南，味美如河豚、刀鱼者，一过清明，鲜味就大打折扣，而鲟鱼真正的高光时刻是在春夏之交，此时樱桃、青梅、蚕豆初出。“清明早，芒种迟，立夏小满正当时”。南风起时，鲟鱼最是鲜美。渔人抓到鲟鱼，用江边的绿柳枝穿腮而过，清炒可人。春日雪柳穿腮，夏日荷叶裹鱼，简直就是江南的风物诗。

鲟鱼是真正的海归，常年生活在大海里，只有春夏之交，鲟鱼产卵，才会自海溯江，出现在长江、钱塘江、闽江、珠江等南中国沙渚浅滩遍布的河川。年年如此，从不爽约，故称鲟鱼。立夏之时，鲟鱼大腹便便，体胖油多，脂肪肥厚。等产完卵，身材消瘦，肉老骨硬，鲜味大减。鲟鱼完成传宗接代的鱼生重任，顺江而下，重新回归大海，小鲟鱼也顺流回归到大海怀抱，与风平浪静的江湖相比，鲟鱼更喜欢海阔凭鱼跃。

鱼之鲜，有的在头，有的在尾，有的在身，有的在子。而鲟鱼，竟无一处不鲜，它从头到尾，从鳞片到骨，从骨到肉，极尽美味，鲜到让人欲仙欲死。江南有“宁吃鲟鱼一口，不吃草鱼一篓”的说法，江南人民对它高看的，何止一眼？鲟鱼上市，配以笋片、火腿、黄酒清蒸，天衣无缝，大美至味。

朱元璋最爱鲟鱼，他钦定鲟鱼为贡品。为了保鲜，端午前后，首批捕捞的鲟鱼一出水，装在铅盒中，用冰填满空隙，泼上香油，以隔绝空气，再覆以碧绿茶叶，快马加鞭，日夜兼程，送往京城。三千里路程，只限22个时辰——44个小时内送到。鲟鱼金贵至此，不是大富大贵人家，吃不到这一口鲜。

但是，野生的鲟鱼在上世纪已经被吃绝，它的极致鲜美，只活在传说中。现在我们吃到的，都是洋血统的鲟鱼，即便如此，美味也胜却人间无数。鲟鱼以蒸为上，糟蒸鲟鱼，名列当年宫廷御宴满汉全席中的第三品。在家乡，最常见的做法是花雕酒酿蒸鲟鱼。花酿的醇香，渗透到鲟鱼的每一寸肌肤中，火腿、笋片，用来提鲜，把鲟鱼的鲜肥，提升到极致。

家乡还有红曲鲟鱼，烧前以盐水、姜水和黄酒浸泡，再铺上红曲，蒸十几分钟，淋上热油即可。烧好的鲟鱼滑溜细腻，肥腴醇厚，有淡淡的酒味。鲟鱼颜值、骨相俱佳，肉身细嫩无比，轻抿一口，鲜香入味，滑润如玉，尤其是黏贴鱼鳞的浅褐色肉质层，口感绵密。

鲟鱼不刨鳞，旧时称鳞品第一。大片银色的鳞片附在鲜嫩的身子骨上，鱼鳞下的一层油脂，在文火清蒸之下，油脂慢慢融入鱼肉。取鳞片一二，放口中吸吮，有动物脂香。过去讲究人家，嫌吃鳞麻烦，烧之前，下人会把鱼鳞一片片剥下来，用线串成一串，悬挂在锅盖下面，蒸气上来，鳞油滴落到鲟鱼上。旧有富家公子在外觉得意中人，老娘怕儿子受骗，让准儿媳下厨做鲟鱼。蒸好的鲟鱼竟然无鳞，准婆婆怀疑女子身份。但见女子从鱼身下扯出一道红线，线上一片片鱼鳞，道是怕婆婆吃鳞麻烦，故此。

旧时有“鲟鱼吃鳞，甲鱼吃裙”之说，可见鳞片的鲜美。现在的养殖鲟鱼，鳞片如纸片，若学古人，硬嚼着下咽，倒显得可笑。

懂得吃鳞者，算是修行到家。但道行更高深的老饕知道，鲟鱼最鲜美的是颞骨，人称“香骨”，肉鲜骨香，越嚼越有味，就着这一根鱼骨，可以下去三杯两盏淡酒，故有“一根香骨四两酒”之谓。鲟鱼的鱼子，同样鲜美，盐水浸后，晒干，称鱼春子，鲜香有嚼头。

鲟鱼的银白鳞片，还可以成为佳人额上的花钿。明代《禽虫述》中记，把鲟鱼鳞片，以石灰水浸透晒干，层层起之，可以制成女人的花钿，银光闪闪，娇俏动人。花钿是古时女子发髻上的簪钗及装饰面部的“小花朵”，富贵家用金箔、银箔，平常人家用草叶、鸟羽、鱼鳞、蜻蜓翅之类。《本草纲目》道，鲟鱼“肉，甘平无毒，补虚劳。蒸油，以瓶盛埋土中，取涂烫火伤，甚效”。说鲟鱼的鱼肉补虚劳，鱼肉蒸出油来，放瓶里，埋土中，可治烫伤。听上去有点玄乎，不太可信。

江南地区，立夏要尝“三新”。旧时“三新”，有樱桃、青梅、鲟鱼，“明朝立夏须记得，鲟鱼樱笋下酒娘”，是吴越诸地的风俗。浙南的温州，立夏尝新，吃笋、青梅子、淮豆子，还要吃鲟鱼。鲟鱼价贵，小户人家吃不起，就以河鳗替代，故民国才有“有钞票吃鲟鱼，没钞票吃河鳗”之说。温州人过立夏，还要买鲟鱼送人，上面放一朵两朵的月季花，清人有诗，“黄鱼风信拣花时，又点仙葩送雪鲟”之句，在诗下自注：“吾乡送鲟鱼，以月季花掩映其上，姿态益妙。”

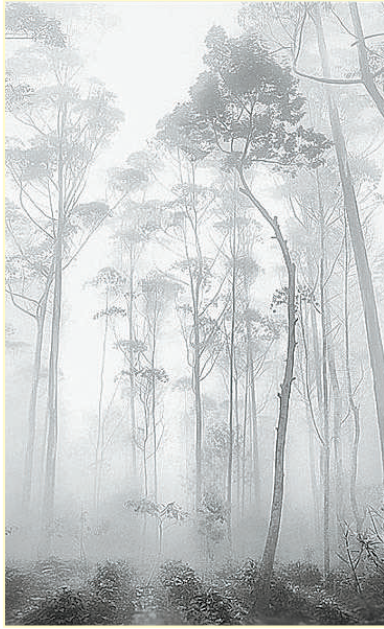
有一年立夏到温州，温州朋友陪游楠溪江。游完之后，请吃时令菜，上来一道花雕酒酿蒸鲟鱼。此时风吹槐花，花落一地，如积了一层薄雪，江边人家院落，蔷薇满架，引来蜜蜂嗡嗡。桌上碟艳红樱桃，一盘咸菜炒小野竹笋，半臂长的酒酿蒸鲟鱼，一大瓶自酿的青梅酒。一时间，花香、酒香、鲟鱼香，鲜香诱人，那个初夏着实难忘。

（王寒：中国作家协会会员，中国散文学会会员）

母亲的益寿菜

张泽峰

吃晚饭时，桌上多了绿油油的一碟小菜。是海带丝？还是海藻丝？海带和海藻不可能绿得这么鲜、这么嫩、这么靓！我仔细一瞧，原来是嫩胡萝卜缨子。妻子上午在农贸市场欣欣然买回来半篮子，全部是细筋细骨，长发



飘逸，极像盆景园里的文竹。

胡萝卜别名黄萝卜、金笋，长圆锥形，肉质有紫色、橘红色、黄色、白色等多种，原产亚洲西部。阿富汗是紫色胡萝卜最早演化中心，栽培历史在2000年以上；10世纪时经伊朗传入欧洲大陆，演化发展成短圆形橘红色。胡萝卜于13世纪经伊朗传入中国，发展成中国长根形，日本在16世纪从中国引进。胡萝卜在西餐中是不可或缺的佳品，在日本则被尊称为“人参”。胡萝卜对生长环境的要求比较苛刻，温度过高或过低，土壤过干或过湿，都会影响胡萝卜素的含量。

我的家乡种植胡萝卜的历史悠久，品质也很优良。几时的秋天，人们喜欢将新鲜的嫩胡萝卜缨凉拌做下饭菜，一饱口福。在那个特殊的年代，尤其是胡萝卜缨的那种“酸而不酸，不酸又酸”的特有风味，至今令人难以忘怀、浮想联翩。

母亲那时候总爱用鲜胡萝卜缨做菜团子，称之为益寿菜，她经常跟我讲吃了益寿菜能长生不老。如今，人们的餐桌上很少见菜团子了。那种朴素的食物跟不上时代的步伐，识时务地悄然隐退了。然而，在上世纪六七十年代生活过的人们，都不会忘却它。

那种平淡的甘美，让人回味无穷。

如今很多年轻人不理解的“瓜菜代粮”一词就诞生于那个年代。虽然物资匮乏，但人们依然不乏想象力，变着法地改善自己的生活，菜团子可以说是当时食品创新的一种成果。薄薄的玉米面皮，大大的胡萝卜缨馅儿，滚圆的造型，煮熟之后，颜色诱人，香气四溢，能极大地刺激食欲。其实那金黄的薄皮里面无非是胡萝卜缨子馅儿，而且少油缺盐的。现在的孩子可能难以下咽，可是那个时候的人们吃着它就像赴宴一样。也许只有经历过那个年代的人，才能嚼得出它的清香。

每次，母亲做胡萝卜缨菜团子时，我都负责烧火。看着母亲将湿玉米面在手掌里拍成薄饼，再放上胡萝卜缨子馅儿，然后十指齐动，又按又团，一会儿工夫就将馅儿全部裹进皮里，成了一个椭圆的球。成形的团子被贴到烧热的锅帮上，锅底是呼呼的旺火，待锅盖四周热气蹿满时，在锅盖上放上一个大瓷盆，等到用手一摸大瓷盆烫手时，菜团子就熟了。

母亲已经离开这个世界几十年了，我再也没有吃过胡萝卜缨做的菜团子，但是一想起母亲，我就想起那个味道。虽然现在生活好了，那朴素

的菜团子依然让我念念不忘，每每回味，便觉得满口余香……

今天，妻子将胡萝卜缨择好洗净，沸水一烫，再用精盐、味精拌了，浇上麻油，越发显得翠绿欲滴，看上去赏心悦目，吃起来清新淡雅。有资料说，100克胡萝卜缨中含维生素A4.05毫克，维生素C68毫克。胡萝卜缨含有丰富的胡萝卜素及糖类、维生素B、维生素D，胡萝卜素具有抗癌抗癌的保健作用，还能提供抵抗心脏病、中风、高血压及动脉粥样硬化所需的各种营养成分，据说还可使头发保持光泽，让皮肤柔软。

曾在报纸上读过一篇文章，作者写的是用荞麦粉擀的面条，配上一碟腌制的胡萝卜缨，一碗下肚，饥寒尽消。《本草纲目》里称胡萝卜缨有发汗之作用——谁说我们的祖先不懂科学，只是乡佬农妇知其然，不知其所以然而已。

如今在农贸市场越来越难碰到嫩胡萝卜缨了，种植户们不屑于这芝麻绿豆小生意，赚不了几个小钱。萝卜拔起来，刀一砍，留下胡萝卜，那翠绿的缨全扔掉了。真可惜呀！

（作者单位：河北省黄骅市中捷农场人民检察院）

养鸡年代的鸡和蛋

平晓斌

周日，逛超市，又一次看到筐装鸡蛋被码放在购物区。瞬间，竟然想到了我家曾经养过的那些鸡的事儿。

鸡，这种被人类驯化四千多年的“鸟”，是离我最近的家禽，没有之一，就是唯一。记忆中，有关鸡和鸡蛋的故事片刻之间得以展开并丰满，并非仅仅因为我的属相为鸡。

小时候，曾生活在太行山中一个叫“谓理”的很小的村子。我在这里大约生活了十个年头，也就是这十年的乡村生活，成为中年之后我的乡愁的源头。曾经的人、物、经历，都能成为心中记忆的塌陷地。

比如，那个年代养鸡的回忆。1956年7月，父亲考取了长治师范。他拿着《录取通知书》回到家里，想让他奶奶做顿揪片汤甩鸡蛋犒劳他。于是，他一进门就躺在炕上，假装很疲惫的样子。奶奶见状，就去抽烟家借了颗鸡蛋，给他做了揪片汤甩鸡蛋。这顿好饭，让父亲记了一辈子。

那时的农家都会散养几只鸡，一来能吃鸡蛋，二来在过年时杀鸡吃肉。父亲健在时，每年过年都会跟我讲他小时候过年杀鸡的故事。鸡与鸡蛋成为那个年代体现农家生机与气息的重要标志：有鸡鸣，就有人烟；鸡越多，人气愈旺。

1957年，我家在谓理主村购置了三间房，从村外的史家垅搬迁至主村居住，一同搬迁入村的还有奶奶养的那些鸡。做事讲究的爷爷，在院子的东墙给鸡盖起三层“鸡楼”：第一层接纳鸡粪；第二层与第二层之间，用槐树枝铺好，供二层的鸡居住；第三层是鸡产蛋的敞口窝，里面垫着厚厚的细草。我家的鸡住了三层小楼！它承接了我家养的一代代鸡，院子内外欢蹦乱跳的公鸡、母鸡，叽叽喳喳，成为家庭兴旺必不可少的音符。

我小时候体质差，全靠吃这些鸡

产的蛋，身体才强壮起来。那时我喜欢坐在院里的桃树下，看着母鸡们一只只地排队到鸡楼最上面的敞口窝去下蛋。下了蛋的鸡，会在院子里叫个不停，之后，一只只踱着四方步到房后面的山坡上觅食。有一年，我家养的一只菜花母鸡好几天没有下蛋，母亲安排我盯着这只鸡，看它去了什么地方。果然，在一处破房屋里，我看到了它的新窝，里面居然有七八颗鸡蛋！“鸡脏俱获”，这只鸡被母亲捉住后，在箩筐下扣了十多天才放出来。

还有一件事更神奇：有一年，我家的一只母鸡好多天不回鸡窝，母亲以为它被黄鼠狼吃了。就在家里人都忘记它的时候，有一天，它疲惫不堪地带着五六只小鸡进了院子。此时全家人才明白，原来它在外面孵了一窝小鸡。那些年，我知晓了“孵化小鸡需要廿一天”的道理，也知道了鸡瘟的事。有几年的春季，村里的鸡瘟传得很厉害，家里人也曾将白石灰撒到鸡窝周围，但还是没能保住鸡们的性命。有一年，我家养的十多只鸡，一夜之间全部死掉了。

家里养的这些鸡下的蛋，一部分被我吃了，更多的是被母亲定期拿到邻村的供销社，然后换回食盐、头绳、针线、洋油、铅笔和白纸等日常用品。小时候最想吃的美食是鸡蛋臊子疙疸面，但太行山区小麦产量低，能吃顿疙疸面显然难得，而要是吃在吃面时搭配鸡蛋臊子，那简直就是顶级的美食！这样的饭食，通常是接待贵客时才做，比如家里人来了新女婿、新媳妇、娘家人、外地朋友等等。

1977年冬天的一天下午，父亲带着一位拿相机的叔叔在我家住了一晚。那是我第一次看到相机，也是我在老家院门口第一次照相。当晚，母

亲就做了鸡蛋臊子疙疸面。那年我8岁，还是个很腼腆的小男生，见了生人就会躲开。那天放学回家，我就坐在院门口的门蹲石上，闻着母亲炒鸡蛋时飘出来的香味直流口水。母亲家教很严，只要家里来了客人，总是让客人先吃完饭，我们才能去吃。经常的情况是，客人吃完饭后，她总将锅里的扯面和面汤倒入铁锅中混成汤面，但这对于当时的我来说，也是美食啊！

1981年，父亲的工作调到了县城，我们家随着搬迁至县城边的村子盖房居住。在新院子里，父亲又为鸡们垒起了三层楼的鸡窝，母亲将老家养的鸡全部捉到新家拴了几天，等鸡们熟悉了新环境才放开。这个时期鸡下的蛋没有再卖，而是全部用来改善生活了。母亲也不再靠家里的母鸡孵小鸡了，而是买小鸡苗来养。选鸡苗

是一门很大的学问，只有捉的小鸡中母鸡多，才能多产蛋，如果公鸡多就不划算了。尽管母亲每年都精挑细选，但每年的结果都是公鸡母鸡几乎对半！后来每每说到此事，母亲都气不打一处来。

在那个院子里，家里前后养了15年左右的鸡。这15年间，我先后初、高中毕业，考取大学，又返回县城上班。每次大学寒暑假开学，母亲都会煮七八个鸡蛋，让我带着路上吃……

鸡，就这样悄无声息地伴随着我长大、成年，又步入中年。这些年，家里不再养鸡，鸡蛋和鸡肉都可以在市场上买。但在我的记忆里，那些活蹦乱跳的鸡们，依然咯咯地叫着，依然迈着四方步，仿佛还生活在那段岁月里，仿佛还在向我走来。

（作者单位：山西省壶关县人民检察院）



秋趣

程贤钧绘画